

**«СТРОГО ПО ПРАВИЛАМ И В МЕРУ»:  
СТОЛ В ИОСИФО-ВОЛОКОЛАМСКОМ МОНАСТЫРЕ  
(ок. 1580 г.)\***

**Людвиг Штайндорф**

Университет имени Христиана Альбрехта,  
Киль, Германия

**STRICTLY REGULATED AND MEASURED:  
MEALS AT THE IOSIFO-VOLOKOLAMSKY MONASTERY,  
c. 1580**

**Ludwig Steindorff**

Kiel Christian-Albrechts-University,  
Kiel, Germany

The main source of this study is the revenue book (Rus. *kormovaya kniga*) of the Iosifo-Volokolamsky Monastery for 1581–1582. It combines information about significant contributions and *kormy* (meals) commemorating the investors with instructions about food and drinks to be served throughout the year. Depending on the weekly and annual cycles, the monastery menu changed daily. To prevent an investor's commemoration day and a fast day from overlapping, the *kormy* were moved to non-fast days. The revenue book allows the author to accurately reconstruct the monastery menu. The quality of the food and the number of dishes depended on the day and the occasion. In addition, the portions of food and drinks were normally determined beforehand. The lay workers of the monastery received smaller portions, but other than that there were no differences: everyone ate the same food. The left overs were distributed among paupers in front of the gate of the monastery or sent to nearby monasteries. In the revenue book, the author finds instructions regarding the seating during the meal, the order in which everyone was supposed to eat (the first and second rounds of serving), and the days on which the tables were to be covered with

---

\* Citation: Steindorff, L. (2018). Strictly Regulated and Measured: Meals at the Iosifo-Volokolamsky Monastery, c. 1580. In *Quaestio Rossica*, Vol. 6, № 4. P. 1031–1052. DOI 10.15826/qr.2018.4.344.

Цитирование: Steindorff L. Strictly Regulated and Measured: Meals at the Iosifo-Volokolamsky Monastery, c. 1580 // *Quaestio Rossica*. Vol. 6. 2018. № 4. P. 1031–1052. DOI 10.15826/qr.2018.4.344 / Штайндорф Л. «Строго по правилам и в меру»: стол в Иосифо-Волоколамском монастыре (ок. 1580 г.) // *Quaestio Rossica*. Т. 6. 2018. № 4. С. 1031–1052. DOI 10.15826/qr.2018.4.344.

tablecloths. The revenue book demonstrates the way in which the rules of Orthodox monasticism, whose traditions formed in the Mediterranean space, were transferred to a different climate zone and adapted to it. Additionally, the author points out that the monastery menu of the late 16<sup>th</sup> century bears some features of contemporary Russian cuisine.

*Keywords:* *kormovaya kniga*; economic history of the 16<sup>th</sup> century Russia; Iosif Sanin (Volotsky); Evfimii Turkov; Iosifo-Volokolamsky Monastery; monastery menu.

Главным источником для данного исследования послужила кормовая книга Иосифо-Волоколамского монастыря 1581–1582 г. Она объединяет сведения о больших вкладышах и кормах на память вкладчиков с указаниями о еде и питье в течение целого года. Стол ежедневно менялся в зависимости от недельного и годового круга. Чтобы избежать наложения дня поминания вкладчика с постным днем, кормы перемещались, если нужно, на непостный день. Кормовая книга позволяет произвести точную реконструкцию монастырского меню. Качество еды и число блюд зависели от дня и от повода обеда. Кроме того, чаще всего меры еды и питья тоже были определены. Не считая меньшей порции для мирских работников в монастыре, все получали одинаковую пищу. Что оставалось от трапезы, раздавалось нищим перед воротами и посылалось в соседние богорадные монастыри. Автор находит в кормовой книге и указания о том, кому сидеть за каким столом во время трапезы, кто обедает только во вторую смену, и в какие дни используются скатерти. Из кормовой книги видно, как правила православного монашества, обычаи которого сформировались в средиземноморском пространстве, были удачно перенесены в другую климатическую зону и как они были приспособлены к ней. В то же время в монастырском столе конца XVI в. уже возможно распознать черты современной русской кухни.

*Ключевые слова:* кормовая книга; экономическая история России XVI в.; Иосиф Санин (Волоцкий); Евфимий Турков; Иосифо-Волоколамский монастырь; монастырский стол.

«И изъяхих, ими же питаемся благодаряще Христа по благословению отеческому, и неписаннаа написах, аще и мала и ничтоже мнящаа быти. Но немочно есть без сих [малаа сия вещи телесныя и тленныа] никому же от человек быти, яко же души кроме тела и тело кроме души и пища мертво есть, и от малых в великаа падаем съгшениа»<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> Дополнение «[малаа сия вещи телесныя и тленныа]» использует выражение, находящееся в предыдущем предложении, где «вещи телесныя и тленныа» сравниваются с серебром, которое слуги Христовы получают на хранение (Лк 19 : 11–26); [Das Speisungsbuch von Volokolamsk, с. 321]. Последнее предложение имеет приблизительное сходство с выражением, часто используемым в Духовной грамоте Иосифа Волоцкого [Духовная грамота, слово 4, 9, предание 9; Goldfrank, p. 200, 223, 294 (Extended Rule IV, 4; IX, 13; Tradition, p. IX, 13)].

Так говорится в послесловии к кормовой книге, составленной уставщиком и позднее игуменом Евфимием Турковым для основанного Иосифом Саниным в 1479 г. примерно в 20 км на северо-восток от Волоколамска и в 100 км от Москвы монастыря Успения Богородицы.

Кормовая книга представляет собой тип книги, появившийся в монашеской письменной практике Московского государства во второй половине XVI в. По структуре с ней схож позднесредневековый *liber anniversariorum*, «книга годовых поминаний» в западной церкви. Составленная по календарному принципу, книга открывается 1 сентября согласно византийскому церковному году. В ней отмечены дни корма в помяновение отдельных вкладчиков. Там также может содержаться информация о вкладе и местонахождении могил вкладчиков, а также предписания, относящиеся к трапезе как в дни поминовения вкладчиков, так и на протяжении всего года<sup>2</sup>.

Кормовая книга Иосифо-Волоколамского ставропигиального мужского монастыря, созданная, по всей вероятности, во второй половине 1581 или в начале 1582 г. [Steindorff, 1998, S. XVII], соединяет в себе все вышеназванные функции<sup>3</sup>. Ее информативная ценность, по моему мнению, превосходит все известные на сегодня источники данного типа. Как уже отмечено лучшим знатоком экономической истории монастырей А. А. Зиминим, прагматичная письменная культура Иосифо-Волоколамского монастыря в XVI в. в отношении вкладов и поминаний в общем и целом была разработана настолько систематично и с такой тщательностью, как ни в одном другом монастыре [Зимин, 1977, с. 103].

Имеется целый ряд источников, послуживших основой для составления кормовой книги, вошедшей в виде шестой главы в обиход монастыря [Steindorff, 1998, S. XIX]:

- более ранние не сохранившиеся версии кормовой книги;
- общий церковный устав (типик);
- устав монастыря, здесь – «Духовная грамота и наставление преподобного игумена Иосифа о монастырском и иноческом устроении» [Духовная грамота. Слово 2; Goldfrank, p. 180–189, Extended rule II], на которую недвусмысленно ссылается Евфимий Турков [Годовая кормовая книга, с. 325, 335];
- вкладная книга Иосифо-Волоколамского монастыря, ведшаяся с середины 1550-х гг. [Вкладная книга; Steindorff, 1994, S. 200].

---

<sup>2</sup> Кормовая книга, по сути, не должна включать помянник целого рода, то есть, кроме имени вкладчика, и более полный список имен родственников. Исключением является кормовая книга Троице-Сергиева монастыря 1674 г., не содержащая данных о монастырском столе [Steindorff, 2009, S. 406–416]. О виде источника см.: [Алексеев, с. 363–365].

<sup>3</sup> Основной список см.: [ГИМ (Синодальное собрание). № 403. Обиходник Иосифо-Волоколамского монастыря. Гл. 6. Л. 46–135]; вторичные списки см.: [РГАДА. Ф. 1992. Оп. 2. № 556; РГБ. Ф. 113. № 681]; см. также: [Steindorff, 1998, S. XL–XLI].

При решении каких исследовательских задач можно использовать кормовую книгу? Как видно уже из цитаты, приведенной в самом начале статьи («и неписаннаа написах»), появление данного письменного источника является подтверждением усиления письменной традиции и нормирования. Ее составление вписывается в общее русло центральной культурной тенденции, которая, возникнув во время позднего Средневековья, а в Московском государстве в XVI в., продолжается вплоть до наших дней. Кормовая книга, говоря в унисон с Мишелем Фуко, является «великим гимном „мелочам“» («grande hymne aux petites choses»), схожим с продолжительным пассажем из «Трактата об обязанностях братьев христианских школ» («Traité sur les obligations des frères des Écoles chrétiennes»), принадлежащим перу священника и воспитателя Жана-Батиста де ла Салля (ум. 1719), на которого ссылается Фуко. Де ла Салль, подобно Евфимию Туркову, пишет в самом начале трактата о том, «насколько опасно пренебрегать мелочами» («Combien il est dangereux de négliger les petites choses») [Foucault, p. 166].

Кормовая книга может использоваться как источник по истории русского языка в области фонологии, морфологии, лексикологии и синтаксиса. В частности, слово «штейвар» («повар, который варит щи»), по аналогии со словом «кашевар», впервые выявлено в ней [Годовая кормовая книга, с. 313]. Она содержит разнообразную информацию о материальной культуре, например, указания относительно строительства самого монастыря, устройства его территории и вкладов. Благодаря сведениям о ценности последних она также является важным источником по нумизматике. Данный источник дополняет наши знания о литургических практиках и распорядке дня в монастыре.

Кормовая книга – один из центральных источников по истории институтов вкладов и поминовения усопших. Корм означал высочайшую степень коммеморации, предназначенной лишь для узкого круга избранных вкладчиков; цена ежегодного корма в память об одном человеке составляла 100 руб. Благодаря содержащимся именам вкладчиков и поминаемых, среди которых почти 23 % женщин [Steindorff, 2009, S. 235], кормовая книга является еще и важным источником для исследований в области просопографии.

Праздничная трапеза, ставшая возможной благодаря вкладчику, символизировала приглашение монахов быть *post factum* его гостями, вкладчик «подарил» им ее. Ответным дарением братии была молитва и (в том случае, если тело поминаемого покоилось в монастыре) молебен на могиле. Поскольку монахи, наряду с нищими, могли считаться представителями Христа на Земле, последний также присутствовал опосредованно в качестве гостя на трапезе [Steindorff, 1994, S. 212–214].

Наконец, роль предписаний, содержащихся в кормовой книге, может быть рассмотрена как вклад в историю дисциплинирования в смысле сообразности или чувства меры и контроля над телом как личного опыта, а также в отношении интенции внешнего контроля, направленного на индивида [Steindorff, 1999, S. 108–110]. На род-

ственную связь между монастырями и другими социальными институтами от казарм, тюрем и фабрик до школ и университетов указывал уже М. Фуко [Foucault, p. 166–167, 175], но наиболее ярко это показано в книге Х. Трайбера и Х. Штайнерта «Создание надежного человека. Об избирательном „сродстве“ дисциплины на фабрике и в монастыре» [Treiber, S. 53–60]. Кормовая книга в плане воспитания дисциплины и контроля идет гораздо дальше, чем церковный устав.

Кроме того, кормовая книга является превосходным источником по истории традиций питания. Какие возможности открываются при ее использовании для изысканий по лексикологии широкого лексико-семантического поля «пища», убедительно показывают работы Д. Мюллера; его исследования способствуют более глубокому пониманию текста источника [Müller, 2009; Müller, 2013, S. 303–320]. Подробный анализ данного источника в физиологическом аспекте питания ждет еще своего часа, хотя вывод В. Н. Покровской относительно кухни Кирилло-Белозерского монастыря в конце XVI в. может быть распространен и на Иосифо-Волоколамский монастырь: при условии, что рассматриваемый ассортимент блюд в «меню» соблюдался, можно говорить о разнообразной и здоровой пище [Покровская, 1970, с. 294–295]<sup>4</sup>.

Кормовая книга расширяет наши знания об истории русской кухни: при каких условиях, кем, когда и что употреблялось из еды и питья; как антропологическая универсалия – общая трапеза, помимо удовлетворения физических потребностей, является в высшей степени символическим актом. Так же, как исключение из общей трапезы оказывает изолирующее воздействие, участие в ней способствует формированию и усилению чувства принадлежности к общности иноков, имеет умиротворяющий эффект [Althoff, 1987, S. 13–25; Kolmer, S. 197–205]. Накрытый стол и организованная трапеза служат показателем статуса ее участников. Даже если монашеская культура приема пищи, как и основная идея иночества, в своей интенции эгалитарны, то есть служат идее равноправия, в кормовой книге можно найти также множество незначительных индикаторов осознания участниками трапезы своего статуса.

Иосифо-Волоколамский монастырь принадлежал к монастырям Московского государства с наиболее ярко выраженным стремлением к укоренению принципа киновии (*греч.* *κοινοβιον*), общежития братьев в монастыре<sup>5</sup>. Это касалось, помимо участия в совместном богослужении, прежде всего совместной трапезы. Практика сна иноков в одном помещении (*лат.* *dormitorium*), обычная в римско-католиче-

<sup>4</sup> Близкой является интерпретация Е. В. Романенко. Автор дает общий обзор монастырской кухни [Романенко, с. 227–271]. Опираясь прежде всего на источники из Иосифо-Волоколамского, Кирилло-Белозерского и Соловецкого монастырей, автор все же не допускает ее сопряженности с кормами.

<sup>5</sup> Киновия общежительного монастыря отличается от особожития (идиоритма), распространенного среди монашества восточной церкви. В последних совместно монахи празднуют лишь важные праздники на торжественных богослужениях, в остальном же несут монашеское служение согласно своему внутреннему ритму.

ской церкви вплоть до позднего Средневековья как еще один признак принципов общежития, была в восточной церкви неизвестна.

Ниже я хочу обратить внимание на некоторые элементы в предписаниях по соблюдению порядка совместной трапезы, определяемые тремя временными кругами. На примере множества отдельных правил кормовой книги можно показать взаимообусловленность и взаимозависимость этих временных кругов.

Хотя суточный круг в литургическом контексте начинается уже во время вечерней службы предшествующего дня, в контексте правил о трапезе он начинается все же только в полночь, так же, как и окончание срока поста означено именно этим временем. К некоторым исключениям из данного основополагающего правила, обусловленным коллизиями с прочими временными кругами, мы обратимся ниже.

Главное время приема пищи – обед – приходилось на период после таинства святого причастия и Божественной литургии, значит, чаще всего на первую половину дня. Путь из церкви в трапезную («трапезный покой») был связан с попарным шествием братьев, несших просфору в сосуде, посвященном Пресвятой Богородице<sup>6</sup>; заканчивалась трапеза чином возношения панагии, во время которого частицы просфоры раздавались присутствующим [Steindorff, 1994, S. 214; Spock, 2008, S. 259–263]. Связь между литургией и временем принятия пищи становится наиболее очевидной уже потому, что обычным для обозначения в русском языке главной церковной службы во множестве контекстов является применение метонимии «обедня», то есть службы, предшествующей обеду; в кормовой книге это слово встречается 15 раз и используется как синоним к слову «литургия» (28 раз).

Если трапеза не следовала сразу за Божественной литургией, это оговаривалось особо: при трех кормах по вкладчику предполагалось, что весь собор<sup>7</sup> перед трапезой направлялся к его могиле [Das Speisungsbuch von Volokolamsk, с. 55, 217, 231]. В день Димитриевской субботы<sup>8</sup>, посвященной всеобщему поминанию усопших, процессия со всем собором направлялась в придел к гробнице основателя монастыря Иосифа и пела там «Вечную память» усопшим [Там же, с. 47]. В день же Святой Троицы предписывалось:

По литургии в трапезе не сядятя поидут на рощу по лист и в церкви стелют лист по всеи и в олтаре и по приделом в обеих и в гробнице [Там же, с. 209].

<sup>6</sup> Просфора – освященный богослужебный литургический дрожжевой хлеб из белой муки, в западной церкви ему соответствует гостия, приготовленная из пресного теста.

<sup>7</sup> Клир, или собор – священники, диаконы, певчие – все те, кто несли обязанности по проведению богослужения.

<sup>8</sup> Суббота перед днем св. Димитрия 26 октября (8 ноября). В богослужебном уставе Русской православной церкви – одна из родительских суббот. Все даты здесь и далее приводятся по старому стилю.



Ужин предусматривался, как правило, по субботам, воскресеньям, вторникам и четвергам [Там же, с. 15]. Во время поста ужины проходили только по субботам и воскресеньям, в другие же дни они отменялись, даже если на них падал какой-либо день поминовения важного святого [Там же, с. 15–21].

В недельном круге среда и пятница были постными днями, поэтому рыба также не подавалась к столу, если не было исключений в годовом круге. Мясо было полностью исключено из монастырского меню. Субботний день в православной традиции недельного круга является днем поминовения всех усопших. Соответственно, во время длительных постов монастырские предписания по субботам смягчались для того, чтобы иметь возможность проводить заупокойные кормы. Воскресенье, напротив, полностью посвящено памяти Воскресения Христова. Поэтому по воскресеньям заупокойных кормов никогда не было. В этот день допускались лишь заздравные кормы за себя и своих родственников [Steindorff, 1994, S. 221–223; Steindorff, 2008, S. 237]. Впрочем, даты заздравных кормов не были зафиксированы в кормовой книге.

В годовом круге следует делать различие между неподвижным и подвижным календарем. В неподвижном календаре каждому дню соответствует поминовение по меньшей мере одного святого, благодаря чему этот день становится именинным для всех обладателей данного имени. Большая часть двенадцатых великих праздников наряду с Пасхой как главным из них привязаны к неподвижному календарю, начиная с 1 сентября и согласно установленным праздникам во славу Иисуса Христа и в честь Пресвятой Богородицы по юлианскому календарю: это Воздвижение Креста Господня (14 сентября), Рождество Христово (25 декабря), Богоявление, или Крещение Господне (6 января), Сретение Господне (2 февраля), Преображение Господне (6 августа), Рождество Пресвятой Богородицы (8 сентября), Введение во храм Пресвятой Богородицы (21 ноября), Благовещение Пресвятой Богородицы (25 марта), Успение Пресвятой Богородицы (15 августа). Два поста привязаны исключительно к неподвижному календарю: это Рождественский пост, или Филиппово заговенье (с 15 ноября до 24 декабря включительно), и Успенский пост с 1 по 14 августа включительно.

Неполный, или подвижный календарь (пасхальный цикл), захватывающий лишь часть года, зависит от изменяющегося дня Светлого Христова Воскресения, или Пасхи, который всегда приходится на первое воскресенье после первого полнолуния и начала весны, не ранее 22 марта и не позднее 25 апреля. Подвижный календарь начинается за десять недель до Пасхи и заканчивается через восемь недель после Пасхи. От этого календаря зависят, помимо Пасхи, три переходящих праздника: Вход Господень в Иерусалим, или Вербное воскресенье (шестое воскресенье Великого Поста, или за неделю до Пасхи), Вознесение Господне (через семь недель, или на 40-й день после

Пасхи, всегда в четверг), Духов день (через восемь недель, или на 50-й день после Пасхи, всегда в воскресенье).

Подвижный календарь определяет начало и конец Великого поста от понедельника седьмой недели перед Пасхой до субботы второй недели перед Пасхой, а также особенно строгий пост во время Страстной недели перед Пасхой. Отчасти от него зависит Петров пост, начинающийся во второй понедельник после Дня Святой Троицы и заканчивающийся 29 июня; этот пост может длиться в зависимости от сроков Пасхи от восьми до 42 дней.

Привязанная к общему монастырскому уставу, кормовая книга регулирует отношения между годовым и недельными кругами, предотвращая конфликты в церковном календаре. Покажем это на двух примерах: в канун праздника Рождества Христова, в «на́вечерие Рождества» (Сочельник), согласно традиционной терминологии, литургия, если день приходился на время между понедельником и пятницей, проводилась в виде исключения «в последний час» до полудня, тогда как вечером «на третий час» во время единственного в этот день приема пищи подавалась постная еда. По субботам и воскресеньям, напротив, литургия проводилась уже с утра, а запрет на скоромную пищу отменялся. Несмотря на это, в такие дни предполагался лишь скромный стол с хлебом, солью и квасом, не предусматривавший чина возношения панагии. Только после вечерней службы мог состояться праздничный ужин с пирогами, хотя и без рыбы. На стол подавался также «квас медвен по братинкам по малым, а на обмену квасу сыта». Таким же образом поступали 14 августа – за день до престольного праздника Успения Пресвятой Богородицы [Das Speisungsbuch von Volokolamsk, с. 89–93, 227].

День святителя Николая, отмечаемый 6 декабря, всегда приходился на Филиппово заговенье. Несмотря на это, кормовая книга в этот день предусматривала, помимо прочих праздничных блюд, два сорта рыбы и медовый квас, что распространялось также на среду и пятницу – дни, которые приходились на пост, помимо недельного круга. Согласно примечанию, сделанному на полях другим почерком, в этот день правила празднования даже выходили за рамки устава [Там же, с. 77–79]. Наряду с правилом оставаться во время между Пасхой и Троицей по понедельникам, средам и пятницам без ужина, предписанным самим основателем монастыря [Там же, с. 193], это было единственное отклонение от устава.

Организация монастырского стола в течение года усложнялась еще и тем, что три временных круга накладывались на четвертый несовершенный и лишь относительно устойчивый, а именно на ежегодные поминания вкладчиков, связанных почти без исключений с неподвижным календарем, с днями смерти или именин. Календарные конфликты возникали, как уже сказано, по причине того, что поминальные трапезы не могли состояться по воскресным дням; по средам, пятницам и в постные дни годового круга они были исключены.



Долгое время мне приходилось задаваться вопросом, как было возможно избежать уставных конфликтов и как удавалось совмещать несколько трапез в один день. Лишь когда мне в руки попала мало известная среди специалистов рукопись из Иосифо-Волоколамского монастыря, хранящаяся сегодня в отделе рукописей Государственного исторического музея в Москве, мне удалось получить ответы на мои вопросы. В рукописи повествуется о том, что, в какой день с 1 сентября 7075 г. (значит, 1566 г.) действительно было употреблено в пищу, и по кому были кормы. К сожалению, эта рукопись, у которой отсутствует название и которую я условно назвал *годовая кормовая книга*, сохранилась не полностью и обрывается на дате 17 апреля 1567 г.

Если сравнить записи в указанной книге с распоряжениями в заведенной незадолго до того вкладной книге, можно увидеть, что даты поминаний могли довольно свободно переноситься на более ранние или более поздние дни. Из 99 кормов лишь семь состоялись в назначенный день, 48 были перенесены на более позднее время, а 26 – на более раннее. В 18 случаях мы вообще не находим связи с датами поминаний во вкладной книге [Steindorff, 2008, S. 241]. Это сравнение касается, конечно же, и поминаний в кормовой книге, если они не были изменены за счет прибавления новых членов внутри одной семьи. В то же время несомненным является тот факт, что в монастыре строго следили за тем, чтобы ни одна поминальная трапеза не была забыта.

Корма приходились почти исключительно на вторники, четверги и субботы; вечером предыдущего дня служили панихиду за упокой души усопшего. Кроме того, в виде исключения также проходила одна поминальная трапеза в понедельник, а именно 3 февраля – поминание Дмитрия, в монашестве Дионисия, и Федора Нащокина. 3 февраля попадало в этом году на сырную седмицу, в просторечии – Масленицу, восьмую неделю перед Пасхой, во время которой трапезы по понедельникам разрешались в виде исключения [Das Speisungsbuch von Volokolamsk, с. 131]. В этот день на стол братии подавались свежие сметки и лещи, фаршированные кашей, а также одно блюдо, испеченное на масле, – или пироги, или блины; из напитков – сычёный (медовый) квас<sup>9</sup>. Кстати, рецепт приготовления лещей, фаршированных сдобренной специями гречневой кашей, можно и сегодня найти в поваренных книгах.

Согласно записи во вкладной книге монастыря, день корма приходился для Дмитрия Нащокина на 8 января – в 1567 г. понедельник, а для его брата Фёдора на 19 февраля – в 1567 г. уже во время Великого поста. Впоследствии эти дни были совмещены в этом году в один день (3 февраля). Значит, корм по Дмитрию был передвинут на 26 дней вперед, а другой (по Федору) – на 16 дней назад. В более поздней по времени кормовой книге 15 годами позднее их поминовение было предусмотрено уже 28 февраля [Steindorff, 2008, S. 247, No. 55–56].

---

<sup>9</sup> «На братию сковороды сметьков свежих да по сковорадам по лещу по свежему кашею начинины. Масленое одно. Квас сычен» [Годовая кормовая книга, л. 33–33 об.].

Трапеза для Ивана Синицына, в монастыстве Льва, и его брата, в монастыстве Ионы, приходилась даже на пятницу 24 января 1567 г. [Ibid., No. 79–80]. Как указано в годовой кормовой книге, этот день приходился на сплошную седмицу, а именно на неделю о мытаре и фарисее – третью неделю перед началом Великого поста [Годовая кормовая книга, л. 31]. В последней все ограничения поста, согласно кормовой книге, были сняты [Das Speisungsbuch von Volokolamsk, S. 131]. Собственно, день поминания для Ивана-Льва Синицына должен был состояться уже 10 января 1567 г., в среду, так что его в любом случае необходимо было перенести. Его брат, монах Иона, не был упомянут ни в старшей книге вкладов, ни в младшей кормовой книге.

Что же принималось в пищу согласно нормам кормовой книги в день корма? Принципиальное различие делалось между «большим», «средним» и «меньшим» кормами (или трапезами) в зависимости от величины вклада и, конечно же, от социального статуса вкладчика, инициировавшего акт коммеморации.

В первый день года, 1 сентября, в память о Симеоне Бельском описан средний корм: «В трапезе на братию колачи целые одны да рыба двоа да масленое, пироги с сыром пряжены да оладьи с медом, квас медвен» [Ibid., S. 5]<sup>10</sup>. Намного более обширным был большой корм в память о второй жене Ивана IV Марии Темрюковне, состоявшийся 6 сентября:

Того же месяца в с [6] по благоверной царице великой княгине Марие, государьской дачи по неи с [200] рублей да достокан сребрен. Утешение. В трапезе колачи белые не в меру да рыба троя со взваром с луком или с чесноком или с горчицею да масленое обое и пироги и оладьи по в [2] на брата. В [2]-м блюдо, а рыба в [2]-м же, а в сковрадах рыба свежаа по в [2] звена на брата, а сковороды д [4]-м братом, с перцом, квас медвен добр. А коли в сковородах рыба свежаа, тогда по блюдом двоа, по сковородам д [4]-м. А коли свежие не будет, тогда по блюдом троя, а блюдо двум братом ставят. И тако в большие кормы всегда бывает на братию утешение и в средние и в меншие, яко же преди писано сего месяца а [1] число [Ibid., S. 7–9]<sup>11</sup>.

Это предписание выглядит не совсем ясно, но имеет свою логику: на столе были калачи из белой муки, по два сырных пирога и по пирожку с медом на брата. Было предусмотрено два вида подачи рыбы: в блюдах три сорта соленой или вареной рыбы, а одно блюдо приходилось на двух братьев. Или же в одном блюде подавалось два вида рыбы, третий сорт жареной рыбы подавался в сковородах, рассчитанных на четырех братьев. Как формулировка в последнем

<sup>10</sup> Несмотря на отсутствие союза «или», нет сомнений в том, что пироги и оладьи использованы здесь как альтернативные или взаимозаменяемые варианты.

<sup>11</sup> На полях – примечание: «большая трапеза».

абзаце, так и отсутствие стандартного описания «малой трапезы» позволяют заключить, что ко времени составления кормовой книги в отношении количества блюд, подававшихся к малой и средней трапезе, не делалось никакого различия. Как отмечено в конце цитаты, каждый корм в последующем повествовании больше не описывается отдельно, но в большинстве случаев на полях сообщается лишь его объем.

Высшим достижением монастырской кухни был стол в день Светлого Христова Воскресения на Пасху и в день апостола Фомы, восьмой после Пасхи, приходящийся на воскресенье, отличавшийся еще и тем, что со стороны монастырь получал перепечи из пшеничной муки [Ibid., S. 183, 191].

Жареное и печеное подавалось лишь в особых случаях. Значимость праздника или поминания оправдывала более высокие расходы на приготовление блюд и подачу особых яств. Эта связь ясно прослеживается при систематическом анализе документов (см. табл.). Ниже указаны все «большие кормы», основным признаком которых, как правило, являются рыбные блюда в сковородах. Кроме того, зарегистрированы все случаи подачи в сковородах, будь то рыба или тавранчук (род рыбного рагу) [Birkfellner, S. 57]. При этом в большинстве случаев большие заупокойные кормы, в общей сложности 39, касались в основном круга родственников царя<sup>12</sup>.

#### Свидетельства о блюдах в сковородах

Страница	Дата	Сведения	Повод (праздник или корм по вкладчику)
5	2 сент.	Корм большой	Князь Семион Микулинский
7	6 сент.	Корм большой	Рождество Богородицы
13	–	Тавранчук	Все воскресные дни
23	9 сент.	Рыба в сковородах	Кончина Иосифа Санина
29	9 сент.	Корм большой	Царевна Анна
37	30 сент.	Корм большой	Малюта Григорий Лукьянович Скуратов [Бельский]
41	2 окт.	Корм большой	Царица Анастасия
41	2 окт.	Корм большой	Князь Владимир Андреевич

<sup>12</sup> При всей последовательной ритуальной и символической строгости норм и процессов, связанных с кормом и коммеморацией, было бы неправомерным видеть в двух больших трапезах, посвященных двум персонам не княжеского рода, всего лишь совпадение или только высокую оценку, зависящую от величины корма. Василий Юрьевич Поджегин [Das Speisungsbuch von Volokolamsk, s. 37] являлся посланником великого князя Василия III, убитым в Казани в 1523 г. [Зимин, 1988, с. 221]; Малюта Григорий Лукьянович Скуратов-Бельский убил с согласия царя Ивана IV 23 декабря 1569 г. впавшего в немилость и отрешенного от престола в 1568 г. митрополита Филиппа, после чего царь сам внес корм за упокой Малюты [Das Speisungsbuch von Volokolamsk, S. 37]. За митрополита был внесен большой корм как за мученика, за другого – так как он нуждался в особой заботе о спасении его души.

## Продолжение табл.

Страница	Дата	Сведения	Повод (праздник или корм по вкладчику)
45	25 окт.	Рыба в сковородах	Поминание Иосифа, а также поминавание всех усопших
47	26 окт.	Корм большой	Князь Дмитрий Иванович Угличский
51	29 окт.	Корм большой	Царица Анастасия
51	29 окт.	Корм большой	Княгиня [Евфросиния], в монастыре Евдокия Старицкая
55	3 ноя.	Корм большой	Князь Георгий Васильевич
55	4 ноя.	Корм большой	Княгиня Ульяна Волоцкая
59	–	Тавранчук	Перед началом Филиппова заговенья
61	–	Тавранчук	По воскресеньям Филиппова заговенья
65	21 ноя.	Рыба в сковородах	Введение во храм Пресвятой Богородицы
71	25 ноя.	Корм большой	Князь Георгий Васильевич
71	28 ноя.	Корм большой	Князь Иван Борисович Волоцкий
75	4 дек.	Корм большой	Великий князь Василий Иванович, в монастыре Варлаам
79	8 дек.	Корм большой	Царевна Мария
79	11 дек.	Корм большой	Князь Андрей Иванович Старицкий
87	30 дек.	Корм большой	Митрополит Макарий
95	25 дек.	Рыба в сковородах	Рождество Христово
105	6 янв.	Рыба в сковородах	Богоявление
121	11 февр.	Корм большой	Кассиан Босой, монах и крестный отец царя
131	–	Рыба в сковородах	Среда сырной недели
133	–	Рыба в сковородах	Воскресенье сырной недели
135	4 марта	Корм большой	Княгиня Ульяна Волоцкая
137	18 марта	Корм большой	Царевна Мария
137	22 марта	Корм большой	Царевич Василий
137	23 марта	Корм большой	Князь Георгий Иванович Дмитровский
137	26 марта	Корм большой	Великий князь Василий Иванович, в монастыре Варлаам
149	–	Тавранчук	Первое воскресенье Великого поста
149	–	Тавранчук	Субботы Великого поста
167	25 марта	Рыба в сковородах	Благовещение Пресвятой Богородицы
171	–	Тавранчук	Шестая суббота Великого поста
183	–	Рыба в сковородах	Пасха
205	13 апр.	Корм большой	Князь Георгий Иванович Дмитровский

## Окончание табл.

Страница	Дата	Сведения	Повод (праздник или корм по вкладчику)
205	26 апр.	Корм большой	Василий Юрьевич Поджегин Бушма
217	1 мая	Корм большой	Пафнутий Боровский и Митрополит Макарий
217	3 мая	Корм большой	Князь Федор Борисович Волоцкий
221	6 мая	Корм большой	Царевич Василий Иванович
221	8 мая	Корм большой	Князь Иван Борисович Волоцкий
221	21 мая	Корм большой	Великая княгиня и мать царя Елена
229	22 мая	Корм большой	Митрополит Даниил
229	25 мая	Корм большой	Григорий Малюта Бельский (тот же, что и 30 сентября)
231	26 мая	Корм большой	Князь Борис Васильевич Волоцкий
235	1 июня	Рыба в сковородах	Годовщина основания монастыря Иосифом
237	7 июня	Корм большой	Князь Федор Борисович Волоцкий
249	–	Тавранчук	В Петров пост
253	24 июня	Рыба в сковородах	Иоанна предтечи и крестителя
253	29 июня	Рыба в сковородах	Петра и Павла
265	22 июля	Корм большой	Царица Мария
265	24 июля	Корм большой	Князь Борис Васильевич Волоцкий
277	6 авг.	Рыба в сковородах	Преображение Господне
283	14 авг.	Рыба в сковородах	Предпразднство престольного праздника
283	15 авг.	Рыба в сковородах	Престольный праздник Успения Пресвятой Богородицы
299	3 авг.	Корм большой	Князь Георгий Иванович Дмитровский
299	7 авг.	Корм большой	Царица Анастасия
301	19 авг.	Корм большой	Князь Андрей Иванович Старицкий

На 16 праздничных дней церковного года предусматривались рыбные блюда в сковородах, из них два раза – на Сырную седмицу. В случае если празднование рождества Иоанна Крестителя 24 июня и Петра и Павла 29 июня (оба праздника приходятся на Петров пост) приходились на воскресный или постный день, в меню отсутствовали рыбные блюда [Das Speisungsbuch von Volokolamsk, S. 253]. В воскресные дни их место занимал тавранчук [Ibid., S. 249]. Четыре из 16 дней приходились на праздничные дни, которые являлись также особыми монастырскими праздниками: это день успения основателя монастыря Иосифа, приходившийся на 9 сентября, годовщина основания мо-

настыря 1 июня 1479 г. и престольный праздник Успения Пресвятой Богородицы 15 августа, включающий и предыдущий день.

Очевидно, что тавранчук – независимо от его вкусовых качеств – был менее ценным блюдом по сравнению с целой жареной рыбой<sup>13</sup>, на что указывает меньшая значимость дней годового богослужебного круга, в которые он употреблялся. Это блюдо подавалось во все прочие воскресные дни, в том числе во время постов, а также по субботам Великого поста.

Качество блюд и их количество зависели от повода той или иной трапезы. Как правило, определялась мера того, сколько должно было быть выпито и сколько яиц мог взять себе каждый. Только в исключительных случаях эта мера могла быть изменена. Так, братья могли себе позволить за ужином в начале Сырной седмицы взять столько яиц и сыра, сколько пожелают: «...и сыры и яйца дают не в меру, кто похочет по своей мере» [Das Speisungsbuch von Volokolamsk, S. 215]. Один единственный раз в году, 15 сентября, подавался кисель со сметаной, которого каждый мог съесть столько, сколько захочет [Ibid., S. 33]. Как уже было видно из процитированного выше правила, калачи (белый хлеб) регулярно подавались во время больших кормов без ограничений [Ibid., S. 7].

Кроме того, существовало правило определения величины порций в зависимости от статуса участника трапезы: если по праздникам подавался медовый квас, миряне получали лишь половину той порции, которую получали монахи. В таком случае вместо двух участников трапезы одно рыбное блюдо делили между собой четверо. Кроме того: «А коли у братьи мало сходков останет рыбы и масленого, и тогда миряном дают селды или обычную рыбу варят» [Ibid., S. 315]. Под мирянами понимаются, однако, не почетные или сановные гости из светского мира, а работающие в монастыре мастеровые, в том числе «слуг[и] и плотник[и] и мастер[а]» [Ibid., S. 315]<sup>14</sup>. Работавшие в Иосифо-Волоколамском монастыре братья-трудники в качестве мукосеев из расположенного поблизости богорадного монастыря столовались вместе с братьями, но получали, несмотря на свой монашеский статус, как правило, половинную порцию [Ibid., S. 335]. Сходки (оставшаяся после трапезы пища) раздавались нищим у монастырских ворот в виде милостыни, а также посылались богорадному монастырю [Ibid., S. 329–331; Steindorff, 1998, S. XXXVI–XXXVIII]<sup>15</sup>. Немощным и больным монахам, бывшим не в состоянии принять участие в общей братской трапезе, пища приносилась при условии их согласия в келью. В постные дни им разрешалось вкушать рыбные блюда [Das Speisungsbuch von Volokolamsk, S. 327–329].

<sup>13</sup> Поэтому сомнения Г. Биркфельнера в правильности формулировки «qualitativ minderwertiges Fischgericht» [Birkfellner, S. 57] в моей работе [Steindorff, 1998, S. XLVI] не оправданы.

<sup>14</sup> Более полное перечисление мирских ремесленников и помощников см.: [Das Speisungsbuch von Volokolamsk, S. 313].

<sup>15</sup> Женский богорадный монастырь упоминается в книге только один раз [Das Speisungsbuch von Volokolamsk, S. 25].



Традиция раздачи нуждающимся оставшейся после трапезы пищи в виде милостыни сохранилась до сегодняшнего дня. Правила распределения пищи дополняются установлением в «Духовной грамоте» основателя монастыря, в котором описаны три ступени воздержания: тот, кто придерживался строгого воздержания, из двух или трех блюд принимал в пищу только одно; среднему уровню соответствовали два блюда из трех; принадлежавшие к самой слабой ступени воздержания брали в меру от всех трех блюд, не нарушая при этом общего правила. Хлебом и выпечкой можно было насыщаться сообразно личной потребности [Духовная грамота, слово 2; Goldfrank, p. 186–187 (Extended Rule, p. II, 29–31)].

Важно в конечном итоге отметить, что (без учета меньшей меры для мирских и работных братьев из богорадного монастыря) пища в монастыре для всех была одна, а внутри братии не имелось различий между игуменом, иноками, облеченными особыми функциями, и рядовыми братьями<sup>16</sup>. На последней странице наставлений к Сырной седмице сказано: «Всем равно тем добро» [Das Speisungsbuch von Volokolamsk, S. 133]. Но было одно принципиальное исключение из этого правила, запрещавшее допуск на территорию монастыря женщин, которые в праздничные дни могли принимать милостыню только вне его стен [Ibid., S. 27, 279, 281].

К «малаа сия вещи телесныя и тленныя»: так, большое значение имели также правила поведения братии за столом в трапезной, в «палате со столами», по аналогии с рефекториумом в западноевропейских монастырях. На первой трапезе присутствовали все братья. Одновременно с ними обедали старший повар, четыре вытчика (ученики) и «штейвар» в «чюлане» – помещении, отделявшем поварню от трапезной. За третьим столом около входа сидели монастырские сторожа, монахи из соседнего богорадного монастыря – мукосеи и записные нищие [Ibid., S. 309–313]. Последние пользовались правом получения регулярного питания в обители, схожим с *pitantiae* в западноевропейских монастырях. По этому поводу на полях кормовой книги находим примечание тем же почерком: «ВІ [12] было» («их было 12»). Данное число показывает, что, вероятнее всего, сидящие за третьим столом символически представляли 12 апостолов, участвовавших в трапезе вместе с Христом. Но, по-видимому, это число ко времени написания кормовой книги не соблюдалось. Оказавшиеся случайно на момент приема пищи в трапезной также находили себе место за третьим столом [Ibid., S. 313].

Ко второй трапезе приходили келарь и чашник, в обязанности которого входило обеспечение напитками, чтец (последний по понятным причинам не мог принимать участия в первой трапезе), грузчики и работающие в монастыре ремесленники [Ibid., S. 115, 309, 313]. Братья,

<sup>16</sup> Г. Гольдфранк указывает на сохранение равноправия при приеме пищи как на особенность Иосифо-Волоколамского монастыря, не учитывая при этом существовавшее ограничение порции присутствовавших на трапезе, помимо самой братии монастыря [Goldfrank, p. 89].

не имевшие возможности ввиду особенностей своего послушания или по иным делам монастырского служения принять участие в первой трапезе, должны были обратиться за разрешением к келарю, после чего могли занять место за столом. Они получали ту же порцию, что и братья во время первой трапезы [Das Speisungsbuch von Volokolamsk, S. 309], в то время как мирянам причиталась меньшая мера. В дни, когда подавались блюда в сковородах, – во время главных праздников годового богослужебного круга и при больших кормах, – старший повар, просфорный и «вытчик за масленым», приготавливавший пироги и оладьи, участвовали только во второй трапезе [Ibid., S. 311]. Частично правила, описанные в кормовой книге, позволяют выяснить, какого рода трудовая деятельность велась на кухне и какое разделение труда там было принято.

Столы покрывались скатертями лишь в виде исключения, в особых случаях. В кормовой книге в качестве повода для этого указаны следующие праздники: два господских праздника – Богоявление (Крещение) и Пасха [Ibid., S. 105, 183], три богородичных праздника – Рождество Богородицы, Покров Пресвятой Богородицы (10 октября) и Введение во храм [Ibid., S. 17, 39, 67], воскресные дни во время Филиппова заговенья [Ibid., S. 61], среда, пятница и суббота на Федоровой неделе (первой во время Великого поста) [Ibid., S. 145, 147], праздник основателя обители 9 сентября [Ibid., S. 23].

Можно только догадываться, соблюдалось ли неписаное правило накрывать столы скатертями, к примеру, на Рождество Христово или в Троицын день. Но можно с уверенностью сказать, что не существовало прямой связи между использованием скатертей и порядком следования праздников, когда к столу подавались блюда в сковородах: так, праздник Покрова Пресвятой Богородицы к ним не относился. Поэтому скатерти, создававшие атмосферу праздничности, могут рассматриваться как своеобразная компенсация за не слишком богатый стол.

Во время трех названных дней на Федоровой неделе скатерти подчеркивали особую значимость момента начала Великого поста: в понедельник, вторник и пятницу трапеза отсутствовала. По понедельникам было предписано полное воздержание от еды. По вторникам во время сухоядения братия получала после вечерни в чулане хлеб, соль и воду. Физически более крепким братьям было предписано отказаться и от этого [Ibid., S. 141, 143]. В среду и пятницу в церкви в большом котле освящалась кутья [Ibid., S. 145]. Не совсем понятно, было ли идентичным последней сладкое блюдо, подававшееся во время трапез<sup>17</sup>.

С понедельника Федоровой недели ворота монастыря оставались закрытыми. Ни трудники, ни мастеровые или гости не получали доступа в обитель; по всей видимости, постная пища подавалась им через окошечко в воротах [Ibid., S. 141]. Отсутствие рабочих на кухне и подача во время трапез исключительно холодных блюд как ритуальной

<sup>17</sup> «Постная пища взвар медвен с перцом и со пшеном и с ягоды по братинкам по малым на брата по мере» [Das Speisungsbuch von Volokolamsk, S. 145].

части поста дополняли друг друга. В субботу Федоровой недели накануне недели Торжества православия ворота вновь открывались, после чего осуществлялся обильный прием постной пищи: подавались икра двух сортов, блины и пироги – последние с начинкой из вязиги (предварительно высушенной и сваренной спинной струны осетра – хорды) – и тавранчук [Ibid., S. 147, 149]. Скатерти подчеркивали вместе с изысканной пищей особую торжественность дня. После того как монастырь находился с понедельника в состоянии социальной изоляции, с открытием ворот и приемом гостей он вновь возвращался к единению с миром<sup>18</sup>. По такой же аналогии монастырь был закрыт с вечера Страстного четверга до окончания праздничной трапезы в Светлое Христово Воскресение, следовательно, никто из гостей не мог принять участие в пасхальной трапезе [Ibid., S. 175, 185].

Со 2 февраля (Сретения Господня) после окончания второй трапезы в полдень имелся еще «полдник». Келарь ставил в трапезной после благословения игумена большую бочку ячневых кваса для братии, давая знать об этом тремя ударами колокола [Ibid., S. 115]. На протяжении какого времени, возможно, до конца календарного года 31 августа, ежедневно подавался «полденный квас», в книге не сказано. Во всяком случае, совместное употребление в трапезной кваса не исключалось с началом Великого поста, так как, в зависимости от сроков Пасхи, самое раннее начало его – 2 февраля.

Раздача кваса в полдень также была подчинена практикам дисциплинирования. Привычная нам беседа во время приема пищи была здесь запрещена: один из старцев следил за поведением братьев,

...чтоб не беседовали и не седили долго, испив мало да в келью шли по единому кождо в свою. А из с трапезы бы идучи не говарили квасу не выносили и миряном не давали а на монастыре и пред трапезою и пред чюланом не стояли друг с другом не шептали и не роптали, от того бы неподобнаго схождения и совокупления вся злаа ражаются и объядения и пианства и распря и брани и клеветания и осужения и хуления и на место святое укорения и на закон, и предание отеческое ни во что же полагати. Тлят бо обычая благи беседы злыа мирьския и бесполезны [Ibid., S. 117–119].

На полях помечено: «Апостол» (Коринф. 15 : 33).

Множество повторяющихся предостережений против праздных разговоров, содержащихся в дальнейшем повествовании [Das Speisungsbuch von Volokolamsk, S. 185, 323], показывают, как трудно было заставить братьев соблюдать молчание или ограничиться лишь духовным и полезным разговором. В своем «Монастырском уставе» Иосиф также говорит на тему молчания [Монастырский устав, гл. 3, 4; Goldfrank, 2002, p. 133–134, 142–143 zu Brief Rule III, VI].

<sup>18</sup> Праздник в субботу напоминает пробуждение замка после столетнего сна в сказке «Спящая красавица» [Steindorff, 1993, S. 84, Anm. 87].

Единственный раз в году было предусмотрено что-то подобное современному понятию «свободное время». О времени после завтрака в Светлое Христово Воскресение сказано:

А врата монастырская отворяют все, и братиам прохлад бывает на монастыре и пред враты, и звонят в колоколы во все, кто хочет, и миряном не возбранно, и братия в те дни учатся звонити новоначальные и юные, а не за монастырь. А старцом старым бречи и дозировать над ними, чтоб бесполезных и мирских бесед не было, от них же вся злая бывают [Das Speisungsbuch von Volokolamsk, S. 185]<sup>19</sup>.

Но и здесь «свободное время» для послушников может пониматься лишь в очень ограниченном значении по сравнению с шумными мирскими забавами во время Масленицы или колядок между рождественским Сочельником и Крещением.

При ретроспективном взгляде кормовая книга помогает увидеть, как нормы питания православного монашества, развившиеся в Средиземноморском регионе, успешно перенимались и адаптировались в другом природном пространстве. В то же время в монастырском столе в конце XVI в. можно различить признаки типично русской кухни, начиная с деления года в соответствии с традиционными блюдами согласно праздничному и постному календарю и заканчивая различными закусками и правилом, предусматривавшим, что после приема пищи на столе останется часть от кушаний.

Нельзя забывать, что в случае с кормовой книгой речь идет о нормативном тексте, который в то же время основывался на долгой традиции, существовавшей в монастырях Московского государства<sup>20</sup>. Остается вопрос о действии негативных факторов, помимо нарушения правил поведения отдельными лицами, будь то дефицит продуктов питания или недостаток в людях после войн и эпидемий, свирепствовавших как раз во время написания книги Евфимием Турковым [Steindorff, 1998, S. XVII], так что, как сказано выше, к тому времени использовалась лишь часть мест в трапезной, предусмотренных для записных нищих [Das Speisungsbuch von Volokolamsk, S. 313]. И все же сопоставление с годовой кормовой книгой 1566–1567 гг. показывает, что практика не сильно отличалась от нормы, а рассмотренная кормовая книга является относительно точным срезом монастырской жизни.

Независимо от того, что добиться исполнения абсолютно всех требований из кормовой книги было невозможно, ее появление в долгосрочной перспективе можно назвать шагом к укоренению практик,

<sup>19</sup> «Ходити» вынесено на поля.

<sup>20</sup> Г. В. Судаков использует неопубликованный столовый обиходник о порядке за столом Кирилло-Белозерского монастыря. Его терминология и предписания очень близки к применявшимся в Иосифо-Волоколамском монастыре, хотя и не совпадают полностью [Судаков, с. 88–92].

интегрировавших монастырский обиход в строго установленные временные рамки. Установления из кормовой книги дисциплинировали, определяли правила приема пищи – отчасти набор добродетелей, на много позже ставших неотъемлемой частью гражданского общества. Кроме того, кормовая книга представляла собой акт совершенствования давно сложившихся монастырских практик.

На первый взгляд, в кормовой книге можно увидеть прежде всего попытку регламентировать каждый шаг монашествующих – силу «малая сия вещи». Но при более пристальном прочтении трудно освободиться от очарования этого законченного и в то же время гибкого свода правил, в котором сделана попытка гармонизации трансцендентного полагания временного смысла с обустройством своего жизненного мира<sup>21</sup>.

\* \* \*

Доклад, на основании которого была написана эта статья, был сделан мною 9 апреля 2010 г. Пасха пришлась в тот год во всех конфессиях христианских церквей на одно и то же воскресенье: 22 марта по юлианскому и 4 апреля по григорианскому календарю. Согласно кормовой книге Иосифо-Волоколамского монастыря, в этот день должны были быть поданы на стол щи, в виде исключения – вареная или соленая рыба, несмотря на постный день – молочная каша, калачи и пасхальные перепечи, из напитков – ячменный квас [Там же, с. 189], что соответствовало постному меню на Светлую седмицу.

### Список литературы

*Алексеев А. И.* Древнейшая кормовая книга Кирилло-Белозерского монастыря // История в рукописях и рукописи в истории : сб. науч. тр. к 200-летию Отд. рукописей Рос. нац. б-ки / сост. и науч. ред. Г. П. Енин. СПб. : РНБ, 2006. С. 363–378.

Вкладная книга Иосифова Волоколамского монастыря / опубл. А. А. Титов // Рукописи славянския и русския, принадлежащая И. А. Вахромееву. Вып. 5. М. : Печатня А. И. Снегиревой, 1905. Прил. С. 1–79.

Годовая кормовая книга Иосифо-Волоколамского монастыря // ГИМ. Отд. рукописей (Епархиальное собрание). № 417 (683).

Духовная грамота преподобного игумена Иосифа о монастырском и иноческом устройении // Великие Миней-четьи, собранные всероссийским митрополитом Макарием : в 16 т. СПб. : Археограф. комиссия, 1868. Т. 1. Сент. Стб. 499–615.

*Зимин А. А.* Крупная феодальная вотчина и социально-политическая борьба в России (конец XV – XVI в.). М. : Наука, 1977. 356 с.

*Зимин А. А.* Формирование боярской аристократии в России во второй половине XV века – первой трети XVI века. М. : Наука, 1988. 348 с.

Монастырский устав // Послания Иосифа Волоцкого / подг. текста А. А. Зимина, Я. С. Лурье, М. ; Л. : Изд-во Акад. наук СССР, 1959. С. 291–319.

---

<sup>21</sup> Монашеские правила во время трапез являются объединяющим началом между институтами монашества в восточной и западной церквях; см. работу А. Шульца, где он делает подобный вывод относительно западной церкви: [Schulz, S. 293–356].

Покровская В. Ф. Описание монастырской трапезы (по рукописи XVI в.) // ТОДРЛ. Т. 33. Л. : Наука, 1979. С. 293–295.

Романенко Е. В. Повседневная жизнь русского средневекового монастыря. М. : Молодая гвардия, 2002. 327 с.

Судаков Г. В. Монастырская трапеза в XVI веке // Кириллов. Краеведческий альманах. Вологда : Русь, 1998. Вып. 3. С. 88–92. URL: <http://www.kirmuseum.ru/issue/article.php?ID=2202> (дата обращения: 15.01.2011).

Althoff G. Der frieden-, bündnis- und gemeinschaftsstiftende Charakter des Mahles im früheren Mittelalter // Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit / Hrsg. von I. Bitsch, T. Ehlert und X. von Ertzdorff. Sigmaringen : Jan Thorbecke Verlag, 1987. S. 13–25.

Birkfellner G. Altrussische Speisenordnung oder Was man das ganze Jahr über auf den Tisch bringt. Nach dem Domostroj (Der Hauswirt). Deutsche Erstausgabe und mittellrussischer Text mit Kommentaren. Münster : LiT-Verlag, 2004. 194 S.

Das Speisungsbuch von Volokolamsk : Eine Quelle zur Sozialgeschichte russischer Klöster im 16. Jahrhundert / Hrsg. von L. Steindorff unter Mitarbeit von R. Koke, E. Kondraškina, U. Lang und N. Pohlmann. Köln ; Weimar ; Wien : Böhlau, 1998. 388 S.

Foucault M. Surveiller et punir : La naissance de la prison. Paris : Gallimard, 1975. 352 p.

Goldfrank D. The Monastic Rule of Iosif Volotsky / Revised Ed. Kalamazoo. MI : Cistercian Publ., 2000. 396 p.

Kolmer L. Aufnehmen und ausgrenzen : Die Funktion mittelalterlicher Speiserituale // Speiserituale. Essen, Trinken, Sakralität / Hrsg. von F.-T. Gottwald und L. Kolmer. Stuttgart : S. Hirzel Verlag, 2005. S. 197–212.

Müller D. Fasten und Feiern in altrussischen Klöstern // Russische Küche und Kulturelle Identität / Hrsg. von N. Franz. Potsdam : Universität Potsdam, 2013. S. 303–320.

Müller D. Zur Geschichte des Wortfeldes „Chleb“ im Altrussischen // Zeitschrift für Slavistik. Vol. 54. 2009. Iss. 4. S. 426–444.

Schulz A. Essen und Trinken im Mittelalter (1000–1300). Literarische, kunsthistorische und archäologische Quellen. Berlin, Boston : De Gruyter, 2011. XVIII + 810 S.

Spock J. Regarding the Good Order of the Monastery : The Tipik Solovetskago and the Integration of the Spiritual with the Temporal in the Early Seventeenth Century // Rude & Barbarous Kingdom Revisited : Essays in Russian History and Culture in Honor of R. O. Crummey / ed. by C. L. Dunning, R. E. Martin, D. Rowland. Bloomington, Slavica Publ. Indiana Univ., 2008. P. 251–267.

Steindorff L. Einstellungen zum Mönchtum im Spiegel altrussischer Quellen // Archiv für Kulturgeschichte. 1993. № 75. S. 65–90.

Steindorff L. Memoria in Altrußland. Untersuchungen zu den Formen christlicher Totensorge. Stuttgart : Steiner, 1994. 294 S.

Steindorff L. Einleitung // Das Speisungsbuch von Volokolamsk. Eine Quelle zur Sozialgeschichte russischer Klöster im 16. Jahrhundert / Hrsg. von L. Steindorff unter Mitarbeit von R. Koke, E. Kondraškina, U. Lang und N. Pohlmann. Köln ; Weimar ; Wien : Böhlau, 1998. S. XI–XLV.

Steindorff L. Monastic Culture as a Means of Social Disciplining in Muscovite Russia – a Common European Feature // The Place of Russia in Europe (Materials of International Conference) / ed. by G. Szvák. Budapest : Magyar Ruzsisztikai Intézet, 1999. P. 108–112.

Steindorff L. Realization vs. Standard : Commemorative Meals in the Iosif Volotskii Monastery in 1566/67 // Rude & Barbarous Kingdom Revisited : Essays in Russian History and Culture in Honor of R. O. Crummey / ed. by C. L. Dunning, R. E. Martin, D. Rowland. Bloomington, Slavica Publ. Indiana Univ., 2008. P. 231–249.

Steindorff L. Das Speisungsbuch des Troice-Sergij-Klosters von 1674 – ein Beispiel frühmoderner Informationsverwaltung: Aus Anlass der Publikation: Kormovaja kniga Troica-Sergieva monastyrja 1674 g. durch L. A. Kiricenکو und S. V. Nikolaeva // Jahrbücher für Geschichte Osteuropas. 2009. № 57. S. 409–416.

Treiber H., Steiner H. Die Fabrikation des zuverlässigen Menschen : Über die „Wahlverwandtschaft“ von Kloster- und Fabrikdisziplin. München : Heinz-Moos-Verlag, 1980. 142 S.



## References

- Alekseev, A. I. (2006). Drevneishaya kormovaya kniga Kirillo-Belozerskogo monastyrya [The Most Ancient Revenue Book of the Kirillo-Belozerskii Monastery]. In Enin, G. P. (Ed.). *Istoriya v rukopisyakh i rukopisi v istorii. Sbornik nauchnykh trudov k 200-letiyu Otdela rukopisei Rossiiskoi natsional'noi biblioteki*. St Petersburg, Rossiiskaya natsional'naya biblioteka, pp. 363–378.
- Althoff, G. (1987). Der frieden-, bündnis- und gemeinschaftstiftende Charakter des Mahles im früheren Mittelalter. In Bitsch, I., Ehlert, T., von Ertzdorff, X. (Hrsg.). *Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit*. Sigmaringen, Jan Thorbecke Verlag, S. 13–25.
- Birkfellner, G. (2004). *Altrussische Speisenordnung oder Was man das ganze Jahr über auf den Tisch bringt. Nach dem Domostroj (Der Hauswirt). Deutsche Erstausgabe und mitelrussischer Text mit Kommentaren*. Münster, LiT-Verlag. 194 S.
- Dukhovnaya gramota prepodobnago igumena Iosifa o monastyrskom i inocheskom ustroenii [The Spiritual Letter of Rev. Hegumen Iosif about Monastic Organisation]. (1868). In Makarii, mitropolit. *Velikie Minei-chet'i v 16 t.* [The Great Minees. 16 Vols.]. St Petersburg, Arkheograficheskaya komissiya. Vol. 1. September, stb. 499–615.
- Foucault, M. (1975). *Surveiller et punir. La naissance de la prison*. Paris, Gallimard. 352 p.
- Godovaya kormovaya kniga Iosifo-Volokolamskogo monastyrya [The Annual Revenue Book of Iosifo-Volokolamskii Monastery]. (N. d.). In *GIM* [State Historical Museum]. Otdel rukopisei (Eparkhial'noe sobranie). № 417 (683).
- Goldfrank, D. (2000). *The Monastic Rule of Iosif Volotsky*. Revised Ed. Kalamazoo, MI, Cistercian Publ. 396 p.
- Kolmer, L. (2005). Aufnehmen und ausgrenzen. Die Funktion mittelalterlicher Speiserituale. In Gottwald, F.-T., Kolmer L. *Speiserituale. Essen, Trinken, Sakralität*. Stuttgart, S. Hirzel Verlag, S. 197–212.
- Monastyrskii ustav [The Monastic Charter]. (1959). In Zimin, A. A., Lur'e, Ya. S. (Eds.). *Poslaniya Iosifa Volotskogo*. Moscow, Leningrad, Izdatel'stvo Akademii nauk SSSR, pp. 291–319.
- Müller, D. (2009). Zur Geschichte des Wortfeldes „Chleb“ im Altrussischen. In *Zeitschrift für Slavistik*. Vol. 54. Iss. 4, S. 426–444.
- Müller, D. (2013). Fasten und Feiern in altrussischen Klöstern. In Franz, N. (Hrsg.). *Russische Küche und Kulturelle Identität*. Potsdam : Universität Potsdam, S. 303–320.
- Pokrovskaya, V. F. (1979). Opisanie monastyrskoi trapezy (po rukopisi XVI v.) [Description of the Monastic Meal (according to a Manuscript of the 16<sup>th</sup> Century)]. In *TODRL*. Vol. 33. Leningrad, Nauka, pp. 293–295.
- Romanenko, E. V. (2002). *Povsednevnyaya zhizn' russkogo srednevekovogo monastyrya* [The Daily Life of a Mediaeval Russian Monastery]. Moscow, Molodaya gvardiya. 327 p.
- Schulz, A. (2011). *Essen und Trinken im Mittelalter (1000–1300). Literarische, kunsthistorische und archäologische Quellen*. Berlin, Boston, De Gruyter. XVIII + 810 S.
- Spock, J. (2008). Regarding the Good Order of the Monastery: The Tipik Solovetskaigo and the Integration of the Spiritual with the Temporal in the Early Seventeenth Century. In Dunning, C. L., Martin, R. E., Rowland, D. (Eds.). *Rude & Barbarous Kingdom Revisited. Essays in Russian History and Culture in Honor of Robert O. Crummey*. Bloomington, Slavica Publ. Indiana Univ., pp. 251–267.
- Steindorff, L. (1993). Einstellungen zum Mönchtum im Spiegel altrussischer Quellen. In *Archiv für Kulturgeschichte*. No. 75, S. 65–90.
- Steindorff, L. (1994). *Memoria in Altrußland. Untersuchungen zu den Formen christlicher Totensorge*. Stuttgart, Steiner. 294 S.
- Steindorff, L. (Hrsg.). (1998). *Das Speisungsbuch von Volokolamsk. Eine Quelle zur Sozialgeschichte russischer Klöster im 16. Jahrhundert* / unter Mitarbeit von R. Koke, E. Kondraškina, U. Lang und N. Pohlmann. Köln, Weimar, Wien, Böhlau. 388 S.
- Steindorff, L. (1998). Einleitung. In Steindorff, L. (Hrsg.). *Das Speisungsbuch von Volokolamsk. Eine Quelle zur Sozialgeschichte russischer Klöster im 16. Jahrhundert* / unter

Mitarbeit von R. Koke, E. Kondraškina, U. Lang und N. Pohlmann. Köln, Weimar, Wien, Böhlau, S. XI–XLV.

Steindorff, L. (1999). Monastic Culture as a Means of Social Disciplining in Muscovite Russia – a Common European Feature. In Szvák, G. (Ed.). *The Place of Russia in Europe (Materials of International Conference)*. Budapest, Magyar Ruzsisztikai Intézet, pp. 108–112.

Steindorff, L. (2008). Realization vs. Standard: Commemorative Meals in the Iosif Volotskii Monastery in 1566/67. In Dunning, C. L., Martin, R. E., Rowland, D. (Eds.). *Rude & Barbarous Kingdom Revisited. Essays in Russian History and Culture in Honor of Robert O. Crumme*. Bloomington, Slavica Publ. Indiana Univ., pp. 231–249.

Steindorff, L. (2009). Das Speisungsbuch des Troice-Sergij-Klosters von 1674 – ein Beispiel frühmoderner Informationsverwaltung: Aus Anlass der Publikation: Kormovaja kniga Troica-Sergieva monastyrja 1674 g. durch L. A. Kiricenکو und S. V. Nikolaeva. In *Jahrbücher für Geschichte Osteuropas*. No. 57, S. 409–416.

Sudakov, G. V. (1998). Monastyrsкая трапеца в XVI веке [The Monastic Meal in the 16<sup>th</sup> Century]. In Kirillov. *Kraevedcheskii al'manakh*. Iss. 3. Vologda, Rus', pp. 88–92. URL: <http://www.kirmuseum.ru/issue/article.php?ID=2202> (mode of access: 15.01.2011).

Titov, A. A. (Publ.). (1905). Vkladnaya kniga Iosifova Volokolamskogo monastyrya [The Endowment Register of the Iosifo-Volokolamskii Monastery]. In *Rukopisi slavyanskiya i russkiya, prindelzhashchiya I. A. Vakhromeevu*. Iss. 5. Moscow, Pechatnya A. I. Snegirevoi. App., pp. 1–79.

Treiber, H., Steinert, H. (1980). *Die Fabrikation des zuverlässigen Menschen. Über die „Wahlverwandschaft“ von Kloster- und Fabrikdisziplin*. München, Heinz-Moos-Verlag. 142 S.

Zimin, A. A. (1977). *Krupnaya feodal'naya votchina i sotsial'no-politicheskaya bor'ba v Rossii (konets XV – XVI v.)* [Large Feudal Patrimony and Socio-Political Struggle in Russia (Late 15<sup>th</sup> – 16<sup>th</sup> Centuries)]. Moscow, Nauka. 356 p.

Zimin, A. A. (1988). *Formirovanie boyarskoi aristokratii v Rossii vo vtoroi polovine XV veka – pervoi treti XVI veka* [The Formation of the Boyar Aristocracy in Russia in the Second Half of the 15<sup>th</sup> – First Third of the 16<sup>th</sup> Centuries] Moscow, Nauka. 348 p.

*Translated by dr. Andrei Keller*

*The article was submitted on 10.05.2018*